



餐厅臻选五道式晚宴

精选开胃小点

烟熏三文鱼

搭配焦香布里欧修面包、泰式柚子、细香葱
佐柠檬皮碎、罗勒香草油及日式柚子汁

鱼子酱盛宴

精选华欣奥西特拉鲟鱼子酱，搭配法式鲜奶油、蛋碎、细香葱、红葱头及俄式小薄饼

中式脆皮烤鸭胸

佐秘制大豆汤、嫩苗小白菜及特制柑橘果酱

鸢尾花有机农场田园沙拉

罗马生菜、桑葚、西洋菜、腌木瓜、羽衣甘蓝
泰式罗勒青柠油醋汁

意式布拉塔芝士冷汤

配传家宝番茄沙拉、意式醋珠及罗勒香草油

战斧牛排与龙虾盛宴

配香烤嫩胡萝卜、芦笋及法式奶油焗土豆

甜品

精选芒果

双人奢享价：18,888++ 泰铢

以上价格均以泰铢计算，需另加收 10% 服务费及 7% 政府税。
如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

CONRAD®
KOH SAMUI

CHINESE NEW YEAR BEACH BBQ DINNER

AT UPPER BEACH

COLD DISHES 冷菜

Yee Sang 风生水起捞鱼生
Sichuan Style Cold Pork Leg Sliced 大富大贵川卤猪肘
Boiled Chicken served with Mala Garlic Sauce 吉祥如意椒香鸡
Thai Beef Salad 泰式牛肉沙拉
Papaya Salad 青木瓜沙拉
Pomelo Salad 柚子沙拉

SALAD BAR 沙拉吧

Mixed Lettuce, Carrots, Cucumbers, Celery, Cherry Tomatoes
混合生菜, 胡萝卜, 黄瓜, 西芹, 小番茄
Selection of Dressings 沙拉酱

CHINESE HOT DISHES 中国菜

Braised Pork Belly with Preserved Vegetable 蒸蒸日上梅菜扣肉
Stir-Fried Tiger Prawns, Sichuan Style 红红火火香辣老虎虾
Stir-Fried Sea Bass with Asparagus and XO Sauce XO 酱芦笋香芹炒鲈鱼
Boiled Chinese White Cabbage with Dried Mushrooms 八方来财香菇汁白菜

THAI HOT DISHES 泰国菜

Massaman Beef Curry 马萨曼牛肉
Green Curry Chicken 绿咖喱鸡
Deep-Fried Fish with Thai Chilli Sauce 泰式炸鱼
Stir-Fried Noodle with Seafood 海鲜炒面
Egg Fried Rice with Vegetables 蔬菜蛋炒饭
Steamed Aromatic Jasmine Rice 蒸茉莉香米

STEWED PORK LEG LIVE STATION 猪肘饭

Hong Kong Kale, Eggs, Thai Seafood Sauce, Chili, Cucumbers, Green Mustard Pickle, Garlic
芥兰, 白煮蛋, 小辣椒, 蒜, 黄瓜, 腌酸菜

SOUP STATION 面档

Boiled Handmade Dumplings 北方水饺
Chicken Clear Soup 鸡清汤
Thai Noodle Soup 泰式面条
Stewed Beef, Pork, Chicken Meatballs
浇头: 炖牛肉, 猪肉末, 鸡肉丸子
Bok Choy, Water Spinach, Bean Sprouts
上海青, 空心菜, 豆芽

All prices are in Thai Baht (THB) and are subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
Kindly notify our team members of any dietary preferences or food allergies.

CONDIMENTS 调味料

Chili Oil, Chinese Vinegar, Fresh Garlic, Soy Sauce, Peanuts, Fried Garlic,
Chili Powder, Sugar, White Vinegar with Chili
辣椒油, 陈醋, 蒜蓉, 酱油, 花生碎, 炸蒜蓉碎, 干辣椒粉, 白糖, 胡椒粉, 白
醋辣椒, 香菜碎

LIVE SATAY 烤串儿

Chicken Satay 沙爹鸡肉
Chicken Sausages 鸡肉香肠
Beef Meatballs 牛肉丸子串
Beef Skewers 家乡牛肉串
Tofu 烤豆腐
Mushrooms 烤蘑菇
Broccoli 烤西兰花

Satay Sauce, Pickle, Nam Jim Jeaw, Cucumbers, Shallots, Coriander
配沙爹酱, 泰式酸辣蘸酱, 香菜, 黄瓜洋葱酸菜, 辣椒干碟

BBQ STATION 海鲜

Prawns 老虎虾
Crab 螃蟹
Roasted Scallops with Garlic and Vermicelli 蒜蓉粉丝烤扇贝
Pork Neck 猪颈肉
Roasted Sweet Corns, Pumpkin, Mixed Vegetables
烤甜玉米, 南瓜, 蔬菜 泰式海鲜酱

CARVING STATION 美食区域

Roasted Whole Crispy Pork 鸿运烤金猪
Roasted Chicken with Thai Fresh Herbs 泰式香草烤鸡
Grilled Whole Fish with Sea Salt Crust 海盐烤鱼
Roast Australian Beef with Asian Spices 烤澳洲牛肉

Nam Jim Jeaw, Hoisin Sauce, Dark Sweet Soya, BBQ Sauce, Seafood Sauce
罗望子辣酱, 海鲜酱, 酱油, 烧烤酱, 泰式海鲜酱

DESSERTS 甜品

Chocolate Dulcey Caramelized Pear (Glass) 巧克力杜尔西焦糖梨慕斯杯
Fruits Tarts 水果塔
Blueberry Cheesecake 蓝莓芝士蛋糕
Red Velvet Cake 红丝绒蛋糕
Orange Caramel Chocolate Macaroons 橙皮焦糖马卡龙
Apple Tarte Tatin 苹果塔

THAI DESSERTS 泰式甜品

Tap Tim Krob 椰汁米糕
Mango Sticky Rice (Live Station) 芒果糯米饭
Mixed Traditional Thai Desserts 精选泰式点心
Fresh Fruits Cut 精选水果拼盘

THB 6,888++ PER ADULT | THB 3,688++ PER CHILD (6-12 YEARS OLD)

All prices are in Thai Baht (THB) and are subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
Kindly notify our team members of any dietary preferences or food allergies.

● AZURE ●

渔人码头海鲜市集

冷盘甄选

法国芬蒂克莱尔生蚝-配红酒醋干葱汁、柠檬及青柠

沙拉

藤熟番茄配水牛芝士与罗勒

土豆苹果沙拉

希腊风味沙拉

西瓜菲达芝士沙拉 · 香草、开心果与薄荷

冰山生菜沙拉淋棕榈糖油醋汁

蝴蝶面佐低温海鲜沙拉配轻辣汁

白豆、四季豆、红腰豆配秘制酱汁

三文鱼尼斯沙拉

烤蔬菜山羊芝士沙拉配欧芹

主厨手作面包篮，佐陈年黑醋与特级初榨橄榄油

烧烤吧

| | |
|----------|----------|
| 整只苏梅岛鱿鱼 | 1,500 泰铢 |
| 蕉叶烤盲曹鱼柳 | 1,900 泰铢 |
| 鲜活蓝蟹 | 1,980 泰铢 |
| 泰式淡水明虾 | 2,400 泰铢 |
| 塔斯马尼亚鲑鱼柳 | 2,500 泰铢 |
| 普吉岛龙虾 | 3,100 泰铢 |
| 美国缅因龙虾 | 4,200 泰铢 |

酱料搭配

柠檬黄油酱，维埃尔香草酱，意式青酱，芒果莎莎酱，
莳萝蛋黄酱，蒜泥蛋黄酱，鲜切柠檬与青柠

配膳精选

烤土豆配酸奶油

清蒸时蔬与甜玉米

烤红葱头

甜点

异国风情热带鲜果盘

意式苹果塔

巴斯克焦香芝士蛋糕

青柠蛋白霜塔

以上价格均以泰铢计算，需另加收 10% 服务费及 7% 政府税。
如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

位于上层沙滩的泰式 风情海滩晚宴

传统泰式沙拉

泰式扇贝沙拉
香煎鱼佐泰式香草沙拉
泰式辣味脆皮鸡沙拉
炸虾配青芒果沙拉
鲜虾甜玉米沙拉

精选开胃菜

蔬菜春卷
黄金福袋
香煎海鲈鱼配姜黄
泰北依善香肠
脆皮五花肉配泰式酸辣蘸汁
鸡肉沙嗲串配佐料

咖喱

蔬菜豆腐绿咖喱
泰式红咖喱鸡
玛莎曼牛肉咖喱配红薯、花生

热菜佳肴

腰果炒三文鱼
酸角汁炸豆腐
黑胡椒炒和牛
泰式酸甜炒虾
蒜香辣椒炒五花肉
蛋炒饭
蒸有机茉莉香米
泰式糯米饭

现场烹饪台

泰式青木瓜沙拉
泰南风味香草拌饭
泰式炒河粉

美食区域

脆皮烧肉配辣椒粉
红咖喱烤鸡
碳烤猪颈肉
泰式惠灵顿牛排
竹筒烤鱼

甜点站

椰汁西米露配甜芒果
斑兰叶蛋糕配椰丝
芒果意式奶冻
椰汁竹筒饭
传统泰式甜点拼盘
时令鲜果

现场制作

芒果糯米饭

4,888++ 泰铢/位

以上价格均以泰铢计算，需另加收 10% 服务费及 7% 政府税。
如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

CONRAD®
KOH SAMUI

別墅私人燒烤

雅致前菜

迷迭香&蒜香漬橄欖
炭烤甜椒
橄欖油、雪莉醋與烤蒜
精選冷葷與芝士拼盤
茄子魚子醬
本地羅勒與歐芹
烤甜菜鷹嘴豆泥
烘烤南瓜籽麥片
烤芦筍和布拉塔芝士
檸檬與利古里亞橄欖油

海鮮

炙烤扇貝，佐檸檬、歐芹及橄欖油

炭烤龍蝦，配檸檬奶油醬
牛肉
和牛里脊肉
甄選草飼小羊排
阿根廷青醬與特製燒烤醬

爐烤甜薯與焦香玉米
經典凱撒沙拉
番茄布拉塔芝士沙拉配意式黑醋及紅洋蔥

甜點

芒果白巧克力慕斯
梅爾檸檬蛋白霜派
法芙娜濃巧蛋糕
精選芝士拼盤配蘇打餅、果醬及葡萄

雙人尊享價：17,900++ 泰銖

以上價格均以泰銖計算，需另加收 10% 服務費及 7% 政府稅。
如您有任何飲食偏好或食物過敏，請提前告知我們的服務團隊。

CONRAD®
KOH SAMUI

主厨 Johnny Yang
执掌的川味火锅盛宴

主厨精选开胃小食

汤底

川香麻辣锅

泰式冬阴功锅

滋补养生猪骨锅（配枸杞、红枣）

主菜

琵琶虾与黑虎虾双拼

新西兰青口贝与精选海藻

澳洲和牛肋眼配本地脆爽牛肚

鲜嫩海鲈鱼与鱿鱼

鸡肉与鲜鸡肝

秘制毛血旺

日式铁板炒面

手打鸡肉丸与蟹柳

时令蔬荟

清甜大白菜

上海青

泰式通心菜

西兰花

金针菇

爽脆莲藕

精选蘸料

陈醋、生抽、蚝油、芝麻油、辣椒油、芝麻酱
蒜蓉、葱花、小米辣、香菜、碎花生、黄金炸蒜蓉

每位另加 2,500++ 泰铢，即可获赠普吉岛龙虾一份（每份约 400 克）。

双人赏味价：3,888++ 泰铢

以上价格均以泰铢计算，需另加收 10% 服务费及 7% 政府税。
如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。